

DISCOVER HONG KONG ON YOUR PLATE

We say hello by bringing Hong Kong's everyday flavours to Vienna – warm roast meats, rice bowls and street-side classics that shape the city's rhythm. Roast & Rice is the essence of Hongkongness, made with fresh, high-quality ingredients.



22.3193° N /
114.1694° E

Made in Hong Kong-
born in Vienna

T: +43 1 208 02 45
IG: @hongkongcafewien
W: hongkongcafe.wien

A TASTE OF HONG KONG IN VIENNA

STARTERS · 前菜

Mala Chicken - 8 🌶️

Handgezapftes Hühnerfleisch, Gurken, Erdnüsse, Koriander, Chili-Sesam Dressing (AEFN)

Shrimp Salad - 10

Shrimps, Lotuswurzeln, Koriander, Zitronen-Passionsfrucht-Marinade (ABFN)

Aubergine Salad - 7 🌿

Gedämpfte Aubergine, kalt serviert (AF)

Mu Er Salad - 7 🌿

Pilze, Reisessig, Chili (AF)

Cucumber Salad - 5 🌿

Curry Fishballs - 7,5

HK-Style (ADFN)

HK Cabbage - 5,5 🌿🌶️

Scharf eingelegter Kohl

Pickled Veggie - 5,9 🌿🌶️

Knackige Radieschen und Gurken in Reisessig (AF)

Weekly Soup - 5

Wöchentlich wechselnde Suppe
+ Bread - 1,5 (A)

JIAOZI & NOODLES

餃子 · 麵食

Shadie Noodles - 13,5 🌶️

Rindfleisch, Gurken, Koriander, Shacha-Shrimps Sauce (ABF)

Shrimps Noodles - 13,5

Gurken, Koriander, Tofusauce (ABF)

Jiaozi Huhn + Pilze

6 Stk – 7,9
12 Stk – 12,5
Hausgemacht, gefüllt mit Huhn & Pilzen (AF)

Jiaozi Rind + Sellerie

6 Stk – 7,9
12 Stk – 12,5
Hausgemacht, gefüllt mit Rind & Sellerie (AF)

Jiaozi Veggie 🌿

6 Stk – 7,5
12 Stk – 12
Hausgemacht, gefüllt mit Gemüse & Glasnudeln (AF)

Alle Jiaozi werden mit chinesischem Knoblauchessig serviert.



ROAST & RICE 燒味 · 飯類

Serviert mit chinesischem Gemüse und gedämpftem Jasminreis.

Char Siu - 13,5

HK-Style Barbecue Pork, Soy & Rock Sugar (AF)

Ji Pai - 13,5

Ausgelöste Hühner-Keule mit Ingwer-Frühlingszwiebel Sauce (ACF)

Douchi Pai Gu - 13,5

Gedämpfte Schweinerippchen, schwarze Bohnen, Lilienblüten (AF)

Combo - 14,5

Choose any 2

Mapo Doufu - 12,5 🌿

Tofu, Bohnenpaste, Chili, Spring Onion, Shiitake (AF)

Doufu - 12,5 🌿

Geräucherter Tofu, Zuckerschoten, Shiitake Pilze (AF)

Xia Wan - 13,5

Shrimps Cake (ABF)

Add a Special Sauce - 1,5

Soy & Rock Sugar (AF)
Plum Sauce (AF)
Ginger & Spring Onion Sauce (AF)
Garlic Vinegar (AF)
HK Chili Oil (AEFN)

HONG KONG MILK TEA

Strong brew, rich milk,
no shortcuts – the real
Hong Kong taste.



WHAT MAKES A HONG KONG CAFE?

The foundation lies in Hong Kong's **Cha Chaan Tengs**: everyday diners that have shaped the city since the 1940s.

A Hong Kong Café follows this logic: warm dishes, served fast, simple, comforting – a mix of East and West that works instantly.

Here, "Café" doesn't mean melange or apple strudel. Here, it means City Bites. Hong Kong Style.

DRINKS & SWEETS 飲品 · 甜品

Yuan Yang (50/50) - 4,5

HK Style Tea & Coffee, gemischt (G)

HK Milk Tea - 4,5

Schwarzer Tee nach HK-Style mit Kondensmilch (G)

HK Lemon Tea - 4,5

Schwarzer Tee mit frischem Zitronensaft

HK French Toast - 5,9

Frittiertes Sandwich mit Kondensmilch & Matcha (ACG)

Hong Dou Drink - 5,5

Traditionelles Hongkong Dessert mit Kokosmilch und roten Bohnen (A)

Chocolate Mousse - 5,9

Cremiges Schokoladenmousse, Tofu (FG)



**YOUR
NEW
CAFE CULTURE.**

SCAN QR CODE FOR OUR STORY